

Länderküche Ukraine



Ukrainischer Borschtsch, Zutaten für ca. 5 l

2 l Rinderbrühe oder Gemüsebrühe für die vegetarische Variante, 500 g Rote Bete vorgekocht und vakuumiert oder frisch, 500 g Weißkohl, 500 g Tomaten, 400 g Möhren, 1 Petersilienwurzel, 1 Pastinake, 200 g Knollen-Sellerie, 500 g Paprika rot oder auch gemischt, 1 Chilischote rot, frisch, 4 Kartoffeln mittelgroß, festkochend, 2 Zwiebeln, 3-5 Knoblauchzehen, 1 Bund Petersilie, 2-3 EL Rapsöl, 5-6 EL Essig oder Balsamico, als Topping: 200 g Schmand

Die Stielansätze aus den Tomaten entfernen, kreuzförmig einschneiden und für ca. 15 Sekunden in kochendes Wasser legen. Mit kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Die Tomaten quer halbieren und mit Hilfe eines kleinen Löffels die Kerne entfernen. Dann die Hälften grob hacken und beiseite stellen. (Alternativ Dosentomaten ohne Haut in der entsprechenden Menge verwenden.) Von den Zwiebeln und den Knoblauchzehen die Haut abziehen und fein würfeln. Sellerie, Möhren, Pastinake und Petersilienwurzel putzen und in feine gleichgroße, mundgerechte Stifte schneiden.

Einen großen Topf mit der vorgekochten Brühe auf den Herd stellen und erwärmen.

Die vakuumierte Rote Bete aus der Packung nehmen (Saft zur Brühe geben) und ebenfalls in Streifen schneiden. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden, dann in einen kleinen Topf geben und in gesalzenem Wasser gar kochen.

Die Paprika- und Chilischoten waschen, abtrocknen, von den Stängeln befreien, halbieren, die Scheidewände und Kerne herausnehmen; dann in kleine Streifen schneiden.

Vom Weißkohl die äußeren Blätter entfernen, halbieren, den Strunk entfernen und den Kohl in feine Streifen schneiden oder hobeln.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig werden lassen und zur Brühe geben. Dann nacheinander, in kleinen Portionen, das Wurzelgemüse, die Rote Bete, die Paprika und Tomaten in der Pfanne jeweils mit wenig Öl leicht anrösten und zur Brühe geben.

Sobald das ganze vorbereitete Gemüse in der Brühe ist, Essig zufügen, umrühren, aufkochen ca. 20 Minuten köcheln lassen. Dann den Kohl dazu geben, aufkochen und weitere 15 Minuten bei geringer Temperatur kochen. Fleisch und Kartoffelwürfel unterrühren und abschmecken.

Der Borschtsch darf einen kräftig würzigen, leicht säuerlichen Charakter haben.

Kurz vor dem Servieren Petersilie waschen, trocken schütteln, hacken und großzügig über die Suppe streuen. Die Suppe in Teller füllen und je einen Löffel Crème fraîche auf den Borschtsch setzen. Dazu reiche ich, wie es in der Ukraine üblich ist – Brot.

Traditionell werden gern Pampuschki zum Borschtsch serviert.

Unser Rezept ist nur ein kleiner Ideengeber. Jede Ukrainische Familie hat IHR eigenes Rezept !!!